

食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース

研修内容のポイント

食品衛生において微生物汚染は重要な課題です。本講座では、食品衛生に関わる微生物の基礎知識、検査技術、微生物の耐熱性と殺菌技術について、実習を交えながら習得して頂きます。

実施期間
2022年6月22日～24日(3日間)
開催場所
長野市／長野県工業技術総合センター
食品技術部門
〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1
Tel(026)227-3131
受講料 10,400円
定員 18名
申込方法 4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
6月22日(水)		食品の微生物検査 (実習含む)	●微生物の基礎知識 ●微生物検査の実習	日水製菓株式会社 産業試薬学術課 及川 正之
6月23日(木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品工場における衛生 管理	●食品の規格基準 ●衛生管理・検査のポイント	高崎健康福祉大学 農学部 食品安全学研究室 准教授 石岡 大成
6月24日(金)		容器詰食品の加熱殺菌	●微生物の耐熱性 ●加熱殺菌の対象となる微生物	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室 山口 敏季

(予定・敬称略)

座学15時間+実習3時間=計18時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

食品の官能・食感評価技術コース

研修内容のポイント

本講座では食品に求められる最も基本的な「おいしさ」を客観的・合理的に評価する手法を実習で体験して頂きます。また味や香りとともに「おいしさ」を構成する物理的性状である「食感」の評価技術を測定機器の操作法と併せて習得して頂きます。

実施期間
2022年7月7日、8日(2日間)
開催場所
長野市／長野県工業技術総合センター
食品技術部門
〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1
Tel(026)227-3131
受講料 5,300円
定員 18名
申込方法 4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
7月7日(木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の食感評価 (実習含む)	●官能と食感計測値との関わり ●計測技術と実習	株式会社山電 渡邊 洋一 伊智 孝之
7月8日(金)		食品の官能評価 (実習含む)	●おいしさの科学 ●官能評価の理論と実際(実習) ●食の嗜好	国立研究開発法人 農業・食品産業 技術総合研究機構 食品研究部門 早川 文代

(予定・敬称略)

座学6時間+実習6時間=計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

NAGANOものづくりエクセレンスのご紹介

長野県では、高度な技術や革新的・独創的な製品を「NAGANOものづくりエクセレンス」として認定し、国内外に広く周知するとともに、県事業を活用した支援を行い、更なる事業展開を促進します。

本講座においても、「NAGANOものづくりエクセレンス」認定技術・製品を有する製造業者を次のように優遇します。

- 応募者数が定員を超過した場合、申込順により受講者を決定するところ、優先枠を設け受講順位を優遇します。
- ・順位の優遇を受けられるのは1社につき1名のみ、年1回限りです。
- ・優先枠は受講定員の2割(端数切り捨て)とし、優先希望が多数あった場合は、その中で申し込み順とします。
- ・本パンフレットの1～3ページ記載の講座が対象となります。工科短期大学校や技術専門校で実施する講座は対象外になります。

「NAGANOものづくりエクセレンス」の詳細は下記URLをご参照ください

<https://www.pref.nagano.lg.jp/sansei/sangyo/shokogyo/shisaku/excellence/top.html>